

Desserts

PUMPKINSOUFFLE MIT PORTWEINFEIGEN

1 Dose Pumpkinpüree	Eier schaumig schlagen, mit der sauren Sahne vermischen und zusammen mit den Gewürzen unter den Pumpkinpüree mischen.
4 El. Saure Sahne	In kleine gebutterte feuerfeste Förmchen füllen.
1 TI Zimt	In einer Schale im Wasserbad ca. 20 Min backen.
1/ TI. gem. Nelken	Backofen auf 180 ° C. Oder 350 ° F. vorheizen
1/8 TI. Ingwer	Die getrockneten Feigen mit dem Portwein zum kochen bringen ca. 20 Min einkochen lassen, bis eine dickliche Flüssigkeit entsteht.
3 El brauner Zucker	Nach ca. 10 Min die Feigen herausnehmen.
getrocknete Feigen je nach Größe	Die Portweinsauce mit Aceto Balsamico abschmecken und mit dem Vanillezucker abschmecken, noch etwas reduzieren und leicht abkühlen lassen. Teller damit dekorieren(Streifen aufgießen); das Souffle und die Feigen anrichten und etwas von der Portwein draufgeben.
1/4 l Portwein	
1 El Aceto Balsamico	
Vanillezucker	